

**Creador:** Cobra **Recetizador:** Olguita



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Añadirle un poco de mahonesa espesa a la decoración. mejora la presentación y el sabor. Con una manga y boquilla de hace una roseta encima.

### Descripción:

para estas fiestas. Preparar distintos tipos de canapés poco antes de la cena servidos con distintos vinos, blancos o de aguja, con pescados o verduras, tintos para carnes, casquería o embutidos y cava para todos. Prepara un buen ambiente.

### Ingredientes para 6 personas :

- 15 pelados y cocidos de langostinos
- 2 unidades maduros de aguacates
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 diente picado de ajo
- cebolleta
- al gusto de sal, pimienta y pimentón
- 6 pan tostado

### Preparación:

#### Paso 1

Trocear en trozos pequeños los aguacates, mezclar en un bol todos los ingredientes menos los langostinos. picar y añadir los langostinos reservando 1 por tartaleta o panecillo para decorar. poner sobre los panecillos decorando con un langostino y unas hojas de cebolleta.